

APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

★★★★★ 4.9 bei 36 Bewertungen



Backen
mit
Christina

Vielleicht wisst ihr ja schon, dass ich Zimtschnecken liebe...

Heute hab ich mal eine etwas andere Variante mit geriebenen Äpfeln ausprobiert...genau passend für das morgige Frühstück – so fällt das Aufstehen gleich ein wenig leichter?

Zubereitung

- 1** Die Milch mit dem Ei vermischen. Anschließend das Mehl dazugeben. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln. Und zum Abschluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter hinzufügen. Alles zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig ungefähr 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 2** Den Teig auf eine Größe von ca 60 x 60 ausrollen. Zimt und Zucker gut vermischen.
- 3** Den ausgerollten Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit der Zucker-Zimt Mischung und den geriebenen Äpfeln bestreuen.
- 4** Den Teig zu einer Rolle einrollen. Von der Rolle ca 2 cm breite Scheiben abschneiden und diese in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen.
- 5** Die Schnecken mit dem restlichen verquirltem Ei bestreichen und nochmal 10 Minuten gehen lassen. Danach bei 170 Grad ca 25 Minuten backen.



Wenn du die Scheiben in einer Auflaufform backen willst, solltest du zwischen den einzelnen Schnecken ca 1 cm Freiraum lassen, da sie während dem Backen noch aufgehen.



Zutaten

FÜR 12 STÜCK

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
100 g	Zucker
7 g	Salz
42 g	Germ
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

1	verquirltes Ei
50 g	Zucker
5 g	Zimt
2	geriebene Äpfel